



EN PLUS DE LA CARTE :
VENDREDI SOIR
SAMEDI MIDI ET SOIR

Fondue chinoise 220g./pers. 29.00

Viande de bœuf, cheval et poulet
A cuire dans du bouillon
Servie avec frites et sauces

Fondue valaisanne 220g./pers. 35.00

Viande de bœuf assaisonnée aux
épices de viande séchée
A cuire dans du bouillon avec vin rouge
Servie avec frites et sauces

IL EST CONSEILLÉ DE RÉSERVER





NOS VIANDES

- Tendre pièce de bœuf** 45.00
servie sur une ardoise chaude avec :
- légumes au beurre, frites et 3 sauces
- Steak « ranch » de cheval** 39.00
Enrobé de lard fumé de porc
servi sur une ardoise chaude avec :
- légumes au beurre, frites et 3 sauces
- Burger maison** 28.00
Servi avec frites
- Cordon bleu fribourgeois** 29.00
Servi avec frites et légumes
- Choucroute garnie** 25.00
Jambon, lard, saucisson et vienne
- Ailes de poulet** 21.00
Servies avec frites
- Tartare de bœuf 150g.** 29.00
Servi avec frites, toasts et beurre
- Souris d'agneau confite** 39.00
Servie avec tagliatelles et légumes





ENTRÉES

Petite salade du buffet 9.00

Sans menu ou sans plat
Sinon compris avec le menu du jour ou le plat

Grande salade du buffet 16.00

Sans menu ou sans plat

VÉGÉTARIENS – POISSON - PÂTES

Tartines de chèvre chaud 25.00

Fromage de chèvre servi avec salade verte (4 pces)

Filets de perches meunières 29.00

Servis avec frites et légumes

Tagliatelles aux morilles 29.00

Raviolis à la truffe 25.00

Croûte aux champignons 23.00





SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

- Morilles farcies** 42.00
Servies avec frites et légumes
- Poêlon Plaisance** 45.00
Tendre pièce de bœuf servie sur poêlon, beurre maison, frites et légumes
- Macaronis de chalet en cassoton** 24.00
Servis avec lardons de porc et gryère
- Croûte au fromage du Moléson** 24.00
Jambon de la borne, œuf au plat, oignons, tomate
- Fondue Cabriolle 250g.** 29.00
Fromage de chèvre, base vin blanc, ail





POUR NOS PETITS CHÉRUBINS

Chicken nuggets

Servis avec frites et légumes

16.00

Jambon de la borne 16.00

Servi froid avec frites et légumes

Macaronis de chalet en cassoton 16.00

Servis avec lardons de porc et gruyère râpé

